



ブリオッシュ カラッツ

(株)デイジイ 倉田 博和氏

配合

生地 (%)

フランス粉	60
強力粉	40
生イースト	4
砂糖	18
塩	2.2
生クリーム	5
カルピス	2
牛乳	30
全卵	20
卵黄	20
バター	50
ザンテ・カラッツ	50

フィリング (g)

ザンテ・カラッツペースト	25
ピーカンナッツ	適量

工程

ミキシング	L 5分 ML 4分 M 3分	バター ↓ ML 5分	カラッツ ↓ ML 30秒
捏上温度	24℃		
発酵条件	28℃ 75%		
発酵時間	120分パンチ60分後、冷蔵		
分割重量	80g		
成形	1. 分割し丸め、冷蔵庫で生地を休ませる 2. めん棒で、丸く平らに延ばし、ザンテ・カラッツペーストと ピーカンナッツを包あんする		
ホイロ条件	28℃	75%	
ホイロ時間	80分		
焼成温度	180℃		
焼成時間	13分		
焼成前	卵を塗る		